



## *Boeuf Paprika*

Ce mijoté de bœuf va vous séduire les papilles par son caractère légèrement épicé.

Des morceaux de paleron, gîte et noix vont être saupoudrés de paprika, arrosés de vin rouge puis longuement mijotés dans une sauce à base de tomates et d'oignons.

Paradoxalement, je conseille de déguster ce plat, originaire des pays nordiques, en été puisque j'aime le cuisiner avec des tomates et accompagnés d'haricots verts fraîchement cueillis.

Comme dans tous mes plats tendrement et amoureusement mijotés, nous obtenons une viande extra fondante et une sauce délicieusement savoureuse.

Servi avec du riz ou de la semoule de couscous.

*Bonne dégustation !*

*Tarif :*

13-15€ la part Adultes

7 € Enfant (3 à 10 ans)

*Nous vous assurons une belle présentation grace à mes marmites Géantes...*

*Pour Enchanter vos Papilles...*





## Saveurs du monde et du terroir

- Produits frais et de saison
- Légumes Bio et Locaux
- Viandes locales et de qualité
- Cuisine Naturelle et Transparente

### Mes atouts :

- **Conviviale** : Plat Géant cuisiné devant vos convives (animation culinaire).
- **Savoureuse** : Produits de qualité, de saison et locaux. Voyage des papilles garanties !!!
- **Généreuse** : Assiettes bien garnies, 2nd service pour les plus gourmands et les restes sont à vous
- **Saine** : cuisine sans gluten, sans conservateurs, sans colorants et sans exhausteurs de gout.
- Et **Respectueuse** : une éthique et une démarche éco-citoyenne de par mes fournisseurs, mes produits et mon concept de service à l'assiette..

### Cuisine Sur Place

*à partir de 60 pers.*

Service à partir du stand

### En livraison sur le Pays de Redon

*à partir de 15 pers.*

Kit réchauffage fourni

## Pour Enchanter vos Papilles...



**Traiteur Evenementiel**  
1 les Landriaux  
35600 Sainte - Marie  
07 69 00 56 16



[www.lespoelesenchantees.fr](http://www.lespoelesenchantees.fr)

*Photos non contractuelles*

